Agriland vous informe : nouveautés, recettes, démonstrations, voyages, découvrez tout un monde de services autour de vos produits Agrimontana et Domori pour pâtissiers, chocolatiers et glaciers.

le petit journal agriland



Lettre d'information - Edition N°15 - mai 2012



Au sommaire :

FLASH-INFO

Le site Agriland fait peau neuve !

vous y trouverez plus d'informations concernant notre société, nos produits ainsi que nos recettes.

http://www.agriland.mc
Espace professionnel
Identifiant : agriland2010
Mot de passe : recette

L'édito du directeur

Quarante ans de Passion !

En 1972, « Eurocanditi », petite entreprise artisanale de fruits confits de Roccavione (Cunéo) a transféré son siège social sur un site plus moderne à Borgo San Dalmazzo. « Eurocanditi » a alors changé de nom pour devenir AZIENDA AGRIMONTANA.

Ce fût le début d'une histoire qui a révolutionné et anticipé les tendances actuelles dans le secteur des produits semi-travaillés pour la Pâtisserie et la Chocolaterie.

Depuis toujours Agrimontana ne produit qu'avec des matières premières et ingrédients naturels de qualité, sans colorants, ni conservateurs, ni arômes artificiels.

Agrimontana est né avec le but précis de fournir aux Pâtissiers ce que l'artisan n'était plus en mesure de produire lui-même en gardant les mêmes caractéristiques d'une production « fait maison ».

Ces dernières années, Agrimontana s'est engagé dans le marché de la glace de haut niveau avec des ingrédients qui respectent pleinement la philosophie traditionnelle du naturel et les techniques de transformation respectueuses des produits : les « Artisti del Gelato », club exclusif des meilleurs glaciers du monde, en sont les témoins.

Enrico Bardini,
Président Agriland/Agrimontana

Agriland, distributeur exclusif







SAVOIR-FAIRE

Étapes de fabrication d'une glace

+85°C	pasteurisation
+4°C	maturation
-6/-10°C	glaçage sanglage
-20/-40°C	surgélation
-18°C	conservation
-10/-14°C	consommation

Il Gelato AGRIMONTANA

LES BASES : mélanges d'ingrédients naturels pour glace.

Voici enfin des produits à utiliser en tant que matière première pour la production d'une véritable glace artisanale :
Pour des glaces moins froides, moins grasses et moins sucrées.

AGRIMONTANA propose certains produits techniques, composés d'ingrédients absolument naturels et sans mono et glycérides d'acides gras.

- **Neutre 5**
- **Bases 50** (crème et fruit)
- **Easy Weight** (bases complètes crème et fruit « Poids facile »)
- **Quick Weight** (base complète à travailler au lait frais).



choix d'une base	professionnels visés	composition	mise en œuvre
NEUTRO 5	gros volumes sans modification des recettes	DEXTROSE ÉPAISSISSANTS : farine de graines de caroube, gomme de xanthane, gomme de guar ÉMULSIFIANT : lécithine (soja)	**identique à un stabilisant classique** incorporation à 10% du poids du sucre
BASE 50	équipés de pasteurisateur	DEXTROSE FIBRES VÉGÉTALES sirop de glucose déhydraté FRUCTOSE épaississants	**facilité de mise en œuvre pour des petits volumes** mélangés aux ingrédients secs
EASY WEIGHT	sans pateurisateur mise en œuvre « facile & rapide » avec eau chaude	SUCRE sirop de glucose déshydraté FIBRES VÉGÉTALES dextrose FRUCTOSE épaississants	**idéal pour une utilisation avec peu de pesées** pas de maturation nécessaire d'un point de vue technologique

PRATIQUE



Les fiches techniques sont à votre disposition sur le site **agriland@agriland.mc**

Le cahier DOMORI **« THE WHOLE BOOK OF DOMORI »** vous permet de retrouver toutes les recettes des plus classiques aux spécialités.

En restauration à votre disposition des recettes de base pour Pacojet.



APPLICATION

- Un concept Haut de Gamme pour compléter l'offre glacée et enrichir les vitrines tendances
- La mise en valeur d'un véritable savoir-faire artisanal
- Des entremets glacés déclinés en portion individuel

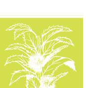


Les Exkimo® Torrone Al Caffè Illy de Stéphane AUGÉ, Meilleur Ouvrier de France

À votre disposition :

- Série recettes EXKIMOS sur Base 50 ou Bases Easy Weight,
- Matières premières pour glaces naturelles en provenance des meilleures origines AGRIMONTANA et DOMORI,
- Moules et présentoirs Exkimos,
- 2 posters pour vos vitrines.

Renseignements et Concept soumis par mail : agriland@agriland.mc



LA PERSONNALITÉ DU MOIS



Un nouveau Chef, Nicolas Coffin

Formateur Conseil, Nicolas vient de rejoindre l'Equipe des Chefs d'AGRILAND. Après avoir été installé à Dijon comme Pâtissier Chocolatier, ce dernier reste un artisan en faisant la fourniture de quelques « Bonnes Tables ».
Nicolas Coffin s'exprime avec la Glace pour le compte de MONO France avec la Master Chef qui lui donne une « bonne et belle expérience » dans ce domaine.

RECETTE

La Crème Glacée aux Marrons de Nicolas Coffin

Le Marron reste le cœur de métier d'AGRIMONTANA avec lequel Nicolas s'est fait plaisir. Une fiche Glace « Spécial Marron » par Nicolas Coffin sort ce mois de mai. Une Glace marron, déclinée en coupe individuelle et en Bûche Glacée individuelle peut vous être soumises.
Le représentant local du secteur pour AGRILAND se fera un plaisir de venir vous présenter les recettes de rentrée Automne/ Hiver 2012.

Demander les coordonnées à AGRILAND : agriland@agriland.mc

DÉMONSTRATION

La Glace vue par Nicolas Coffin

Le lundi 14 mai s'est tenue une demonstration au Lycée Léonard de Vinci à Trith-Saint-Léger (près de Valenciennes). Cette démonstration organisée par AGRILAND s'est déroulée à l'initiative du Syndicat des Pâtissiers du Nord et de son Président Monsieur Guilbert, avec la complicité et l'accompagnement de Mono France (Master Chef) et de la SOMABO (Matériels pour Boulangers Pâtissiers).